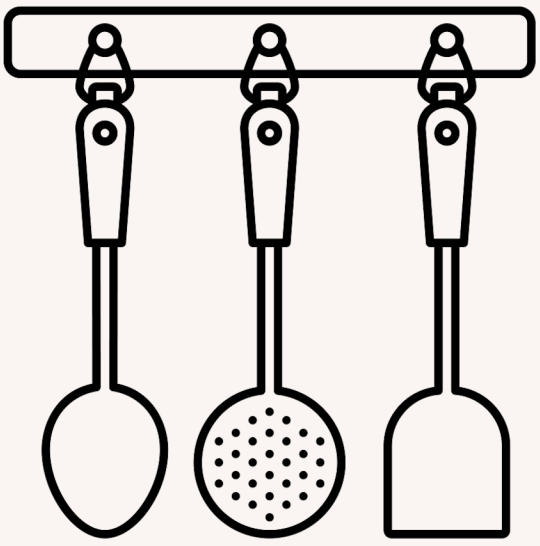


לבשל בכיף ובקלות עם הילדים





עוגיות חמאה בצורות – בלי מיקסר

מצרכים

90 גרם חמאה

גרם סוכר חום כהה100

ביצה 1 L

כפית תמצית וניל איכותית

גרם קמח לבן 250

אופן ההכנה

בקערה בינונית שמתאימה למיקרו שמים את החמאה וממיסים במשך 20 שניות. אנחנו רוצים חמאה רכה מאוד אבל לא נוזלית. אם היא נמסה לגמרי זה לא נורא אבל עדיף רכה.

מוסיפים סוכר חום, ביצה ותמצית וניל וטורפים היטב עד שהבלילה חלקה ואין חתיכות של חמאה.

מוסיפים קמח ומערבבים היטב עם כף עד שנוצר בצק. ממשיכים ללוש מעט עם הידיים רק עד שהבצק אחיד.

מעבירים לשקית, מועכים לצורת פיתה ומעבירים למקרר למשך 15-30 דקות (אפשר כמובן גם לכמה שעות או למשך הלילה).

מקמחים היטב את השיש ומרדדים את הבצק, כשהוא מקומח מ-2 הצדדים, לגובה 1/2 ס"מ.

קורצים בכל צורה שאוהבים, מניחים על תבנית עם נייר אפייה ואופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות במשך 10 דקות. מצננים.

בשלב הזה מחליטים מה רוצים להכין. אפשר לקשט את העוגיות עם רויאל אייסינג (נמכר בשפורפרות בחנויות אפייה), אפשר לטבול בשוקולד מומס ולשמור במקרר, אפשר לזלף עליהן פסי שוקולד ואפשר למרוח מעל ריבה או ממרח שוקולד, לסגור בעוד עוגייה ולפדר באבקת סוכר כמו שמופיע בתמונה.

לחמניות גבינה ותירס



מצרכים

200 ג' גבינה לבנה

חצי כוס גבינה צהובה

מגורדת, מה שאוהבים

כוס גרגירי תירס מקופסת

שימורים ללא הנוזל

2 כוסות קמח

כפית אבקת אפייה

ביצה אחת

חצי כוס שמן

מלח ופלפל לפי הטעם

אופן ההכנה

מערבבים את כל המצרכים בקערה עז לאיחוד החומרים. אם רוצים, ניתן להכין את הלחמניות בתוך כוסיות מאפינס, אבל ניתן גם להוסיף עוד טיפה קמח ולקרוץ בידיים לחמניות ולכדרר.
אופים את הלחמניות על 200 מעלות, עד שהן זהובות ושחומות מבחוץ, בערך 15 דקות.

עוגת וניל בכוס - שמכינים במיקרו



מצרכים

4 כפות קמח

1/2 כפית אבקת אפייה

2 כפות סוכר

1/2 כפית תמצית וניל

4 כפות חלב

1 כף שמן

אופצייה: אפשר להוסיף

שוקולד צ'יפס לתערובת

אופציות לציפוי אהוב:

אבקת סוכר, גנאש שוקולד,

כדור גלידה, קישוטי

סוכריות.

כלים נדרשים: ספל קפה

(גודל סטנדרטי) שמתאים

לחימום במיקרוגל.

אופן ההכנה

מערבבים בקערה קטנה את כל המרכיבים לפי הסדר הרשום עד קבלת תערובת אחידה (לא לערבב יותר מדי שהעוגה לא תהיה דחוסה).

משמנים ספל עם תרסיס שמן. מוזגים את התערובת לספל (התערובת אמורה להגיע עד גובה רבע כוס בערך).

*אופציה: לפני שמכניסים לחימום במיקרוגל אפשר להוסיף שוקולד צ'יפס למרכז הבלילה.

מחממים במיקרוגל על עוצמה גבוהה למשך 1.5 דקות.

מוסיפים ציפוי אהוב ומגישים חם וטעים!

קציצות טונה מחמישה מרכיבים



מצרכים

קופסת טונה בשמן/מים

חצי כוס פירורי לחם

חצי בצל (100 גרם)

2 ביצים

חופן פטרוזליה/כוסברה קצוצה

מלח

פלפל שחור

שמן לטיגון

אופן ההכנה

מסננים את טונה (מהשמן או המים).

מכניסים את כל המצרכים למעבד מזון וטוחנים עד לקבלת לתערובת אחידה.

יוצקים לקציצות (ניתן להרטיב את הידיים ייתכן שהמלית תהיה מעט דבירה) ולטגן בשמן חצי עמוק.

*** אופציות לתוספות לבחירה שניתן להוסיף לתערובת:**

מעט גרידת לימון/כפית מיץ לימון

2 שיני שום כתושות

כפית חרדל

1 ס"מ ג'ינג'ר מגורד

כף סרירצ'ה

כף ממרח לימון כבוש

כדורי שוקולד מארבעה מרכיבים



מצרכים

250 גרם ביסקוויטים (פתי
בר) מכל טעם שאוהבים
3 כפות נוטלה
2 כפות ממרח לוטוס
200 מ"ל שמנת מתוקה
(לבישול/להקצפה)
ואפשר גם חלב או שוקו קר

אופן ההכנה

טוחנים את הביסקוויטים עד למרקם דק כמו קמח.
מניחים את הביסקוויטים הטחונים בקערה, מוסיפים את הממרחים והנוזל ומערבבים היטב עד לקבלת בצק אחיד.
(אין צורך בחימום של המרכיבים)
מניחים לתערובת להתייצב כמה דקות.
מגלגלים לכדורים. מצפים, מקשטים ומגישים.
אפשרויות ותחליפים;
אפשר כל סוג של ממרח
רק נוטלה / השחר / לוטוס / תמרים/ חלווה וכד.
אין צורך בחימום המצרכים
אנחנו מגלגל כדורים בגודל 20 גרם.

לחמניות ביס גבינה וזיתים



מצרכים

3 ביצים L

1 קופסה (250 גרם) קוטג' בכל אחוז שומן שרוצים

1/2 כוס (120 גרם) ריקוטה או בולגרית או גבינה לבנה או קוטג'

1/2 כוס (120 גרם) קופסה גבינה לבנה

3/4 שקית (150 גרם) פתיתי מוצרלה או גבינה צהובה מגורדת

80 גרם חמאה, מומסת

1/2 כפית עשבי תיבול יבשים (הסבר בהערות למטה)

3 כוסות (420 גרם) קמח לבן

1 שקית (10 גרם) אבקת אפייה

1/2 כוס פרוסות זיתים שחורים או ירוקים, מגולענים

אופן ההכנה

בקערה גדולה שמים ביצים, קוטג', ריקוטה, גבינה לבנה, פתיתי מוצרלה, חמאה ותבלינים ומערבבים היטב עם מזלג.

–מוסיפים קמח ואבקת אפייה ומערבבים היטב. זה בסדר אם התערובת די סמיכה וקשה קצת לערבב.

מוסיפים את הזיתים ומערבבים בעדינות רק עד שהם נטמעים בבצק הגבינות.

משמנים היטב תבנית שקעים בכל גודל שאוהבים, עדיף תבנית סיליקון, וממלאים עד לגובה התבנית. אל תפחדו הלחמניות לא זולגות הצידה אלא עולות למעלה. מעטרים בשומשום ב-2 צבעים ומעט מעט מלח. (מוסיפים מלח ופלפל לפי הטעם)

אפים בתנור שחומם מראש ל-170 מעלות במשך 25-30 דקות או עד שהמאפים זהובים. אני אוהבת לשנות את תכנית האפייה בתנור לחום תחתון בלבד ב-5 הדקות האחרונות. מגישים מיד חם או בטמפרטורת החדר.

ניתן להמיר את הגבינות בכל סוגי הגבינות שיש במקרר.

גלידה ביתית משני מצרכים



מצרכים

2 מיכלים (500 מ"ל) שמנת

מתוקה 38% (אפשר גם 3

מיכלים לגלידה פחות

מתוקה)

1 פחית (400 מ"ל) חלב

מרוכז

1 כפית תמצית וניל

איכותית – לא חובה

אין צורך במכונת גלידה

אופן ההכנה

בקערת מיקסר עם וו הקצפה שמים את 2 מיכלי השמנת ומקציפים עד לקבלת קצפת יציבה.

מוסיפים את החלב המרוכז והוניל וממשיכים להקציף עוד דקה.

מעבירים את הקצפת הזאת לתבנית, או למיכל, לכסות היטב בניילון נצמד ולמקפיא למשך הלילה.

<u>רעיונות לתוספות:</u>

פירות

ניתן לשלב פירות טריים, עדיף כשהם חתוכים לקוביות קטנות כדי שיהיה כיף בביס, ממש בתוך הגלידה או להניח אותם מעל.

שוקולד וממרחים

ניתן להוסיף ממרח חלבה, ממרח פיסטוק, חמאת בוטנים ועוד, אפשר לערבב כף מהממרח ביחד עם 1/2 מיכל שמנת מתוקה עד שנוצר רוטב סמיך. את הרוטב הזה משיישים לתוך הגלידה או מערבבים פנימה לגמרי

עוגיות ותוספות קראנצ'יות

ניתן לקצוץ גס עוגיות לוטוס, אוראו, עוגיות חמאה, מקופלת ועוד שאר חטיפים ועוגיות ולערבב בתוך הגלידה.



פיצה זריזה ללא שמרים

מצרכים

לבצק:

1 2/3 (230 גרם) כוסות קמח תופח

1 גביע (200 גרם) יוגורט תנובה

2 כפות חומץ או מיץ לימון (לא מורגש לאחר האפייה. מיועד להתפחה)

2 כפות שמן זית

1/2 כפית מלח

לרוטב עגבניות:

5 עגבנית מרוסקות או מגוררות על פומפיה גסה או 1 פחית (400 גרם) עגבנית מרוסקות

2 שיני שום קצוצות

1 מיכל (100 גרם) רסק עגבניות

1 כפית סוכר

לציפוי:

1-1/2 כוס גבינה צהובה מגוררת

אפשרויות: זיתים קצוצים, תירס, פלפלים פרוסים, פטריות

אופן ההכנה

מערבבים את מרכיבי הבצק לבצק אחיד, מכסים בניילון ומניחים ל 15 דקות ומפעילים טיימר ל-15 דקות

מערבבים את מרכיבי הרוטב בקערה. מרפדים תבנית בנייר אפיה ומחממים תנור ל-220 מעלות. מחלקים את הבצק בהתאם.

לגודל התבנית מעבירים את הבצק לתבניות ובידיים משומנות מרדדים ומותחים אותו מהמרכז החוצה כך שבמרכז עוביו 1/2 ס"מ ובשוליים 1-3/4 ס"מ. אם יש זמן מניחים בטמפרטורת החדר 10-15 דקות. מפעילים שוב טיימר 15 דקות

מורחים רוטב עגבניות על הבצק ומפזרים גבינה צהובה.

ניתן להוסיף תוספות שאוהבים

אופים 20 דקות עד שהגבינה נמסה ושולי הבצק מזהיבים.

קציצות גזר אפויות



מצרכים

4 גזרים בינוניים, עם
הקליפה
1/2 בצל גדול או בצל אחד
קטן, קלוף
2 ביצים L
1 כף שמן זית
1 כף סילאן
מלח ופלפל שחור
1/2 כפית צ'ילי גרוס
1/2 כוס קמח (לבן, כוסמין
או חצי חצי)

אופן ההכנה

מחממים תנור ל-170 מעלות ומניחים נייר אפייה על תבנית תנור.
מגרדים את הגזר (אין צורך לקלף) והבצל על פומפייה, על החלק הגדול יותר, ומעבירים לקערה גדולה.
מוסיפים את שאר המצרכים, לפי הסדר, ומערבבים עם מזלג או כף עד שכל הקמח נטמע בתערובת.
מניחים, עם כף או ידיים רטובות, שלוליות מהתערובת על תבנית עם נייר אפייה ומרססים מעל עם ספריי שמן. זה בסדר עם התערובת רטובה, היא לא אמורה להיות בצקית, היא תתייצב באפייה.
אופים במשך 25-30 דקות או עד שהקציצות זהובות. מומלץ מאוד להפוך אותן אחרי רבע שעה לצד השני.
ניתן להגיש עם שמנת חמוצה ועירית או רוטב יוגורט (מערבבים יוגורט עם שן שום כתושה דק, כף מיונז ומעט מיץ לימון).

פנקייק מהיר וקל להכנה



מצרכים

1כוסקמח

2 כפות סוכר

קורט מלח

2 כפיות אבקת אפייה

2 כפות שמן

1 כוס חלב

2 כפיות תמצית וניל

1ביצה

אופן ההכנה

מערבבים את כל החומרים היבשים בתוך קערה.
יוצרים גומה ולתוכה מוסיפים את החלב, הביצה הטרופה, השמן ותמצית הוניל.
בוחשים בעזרת מטרפה עד שאין גושים, ממתינים 5 דקות.
יוצקים את התערובת באמצעות מצקת למחבת טפלון משומנת.
מטגנים על אש בינונית עד שנוצרות בועות על הפנקייק, ואז הופכים בזהירות לצד השני ומטגנים דקה נוספת.
ממשיכים כך עם יתר הבלילה, ומשמנים קלות מדי פעם בין הטיגונים.
מגישים עם רוטב מייפל, אבקת סוכר, או איזה תוספות שאוהבים.

תמיד פה בשבילכם

עמותת לביא

